

## *Marinierte Paprika*

### Zutaten:

Je 3 rote und gelbe Paprika  
5 Knoblauchzehen  
8 Sardellenfilets  
5 EL Zitronensaft  
8 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Stiele, Kerne und Trennwände entfernen. Die Paprikahälften mit der Schnittstelle nach unten auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt geben. Solange backen bis die Haut kräftige Blasen wirft (ungefähr 30 Min.).

Das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken, etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken, die Sardellenfilets waschen, trocknen und hacken. Die beiden Zutaten mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Schoten enthäuten und in Streifen schneiden. Auf einer Platte auslegen mit der Sauce übergießen und mindestens 6 Stunden abgedeckt (Frischhaltefolie) marinieren lassen.